

Baci di dama - Damenküsse

Ingrédients

- 175g Mehl T45
- 150g Haselnusspulver (oder Mandel)
- 130g Kristallzucker
- 150g Butter

Préparation

1. Kennen Sie die Baci di Dama?
2. Es sind kleine, berühmte Kekse aus Italien, die aus dem Piemont stammen und deren Name „Damenküsse“ bedeutet.
3. Sie bestehen aus zwei mit Mandeln oder Haselnüssen aromatisierten Keksen, die mit ein wenig Schokolade zusammengeklebt sind.
4. Sie sind sehr einfach zu machen, die einzige Einschränkung ist, dass man warten muss, bis man einen gut gekühlten Teig hat, um sie zu backen, denn sonst riskieren sie, beim Backen auseinanderzulaufen.
5. Ansonsten benötigen sie nur wenige Zutaten und Zeit und sind eine perfekte Begleitung zur Kaffeestunde J
Material: Perforiertes Backblech
Zubereitungszeit: 30 Minuten + 3 Std.
6. Zucker.
7. Geben Sie dann die kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten, hinzu, um die Mischung zu verkrümeln, und schließlich das Mehl.
8. Wenn der Teig homogen ist, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie und legen Sie ihn mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
9. Blech.
10. Stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis die Kekse vollständig gefroren sind (etwa 1 Stunde, Sie können sie länger lassen, wenn Sie sie im Voraus zubereiten).
11. Dann backen Sie sie im auf 150°C vorgeheizten Ofen für etwa 18 Minuten.
12. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie vom Blech nehmen.
13. Wenn sie kalt sind, schmelzen Sie die Schokolade vorsichtig und kleben Sie die Kekse einzeln zusammen, um die Baci di Dama zu erhalten.
14. Guten Appetit!